



Bron: Archief Raoul Halewycx

EEN BLIK OP DE BELGISCHE OESTERKWEEK: HET VERHAAL VAN DE 'OSTENDAISES'

Ruth Pirlet



Ruth Pirlet

Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)

Wandelaarkaai 7, 8400 Oostende

E-mail: ruth.pirlet@vliz.be

DE HISTORIEK VAN DE ‘OSTENDAISES’ IN VOGELVLUCHT

Nadat ze eerder al het Belgische publiek konden charmeren, slaagden de Oostendse oesters – de zogenaamde ‘Ostendaises’ of ‘Royales d’Ostende’ – er tijdens de tweede helft van de 19^{de} eeuw in om zowat heel Europa te veroveren. De aan de Vlaamse kust grootgebrachte platte oesters (*Ostrea edulis*) vestigden in deze periode immers definitief hun naam als exclusieve delicatessen en kregen al snel een vaste plaats op de menukaarten van de Europese beau monde. De Belgische oesterindustrie kende een eeuw vroeger evenwel nog een zeer bescheiden begin, toen de Gentse handelaars en broers Jan en Pieter De Loose in 1765 het allereerste vaderlandse oesterpark ‘Clays & Cie’ oprichtten in de Sint-Catharinapolder nabij Oostende. Nog voor er sprake was van een binnenlandse oesterproductie, waren de schelpdieren tijdens de 18^{de} eeuw trouwens al geliefde producten in de Zuidelijke Nederlanden. Franse, Engelse en vooral Zeeuwse exemplaren vonden vlot de weg naar onze contreien en naar de mond van de Vlamingen. Het duurde dan ook niet lang voor de gebroeders De Loose het winstpotentieel van een inheemse oesterkweek inzagen en zo het startschot gaven voor de Vlaamse oesterindustrie. De pioniersonderneming van ‘Clays & Cie’ zou 15 jaar lang een monopolie behouden op de oesterkweek aan de Vlaamse kust, maar vanaf 1780 werd beslist om deze industrie aan iedereen open te stellen. Algauw daagden dan ook enkele nieuwe oesterondernemers op aan onze kust. Niet enkel in Oostende, maar ook in Nieuwpoort werden zo aan het einde van de 18^{de} eeuw verschillende pogingen ondernomen om deze nijverheid uit te breiden (Desmedt, 1951; Parmentier, 2015; Pirlet *et al.*, 2015).

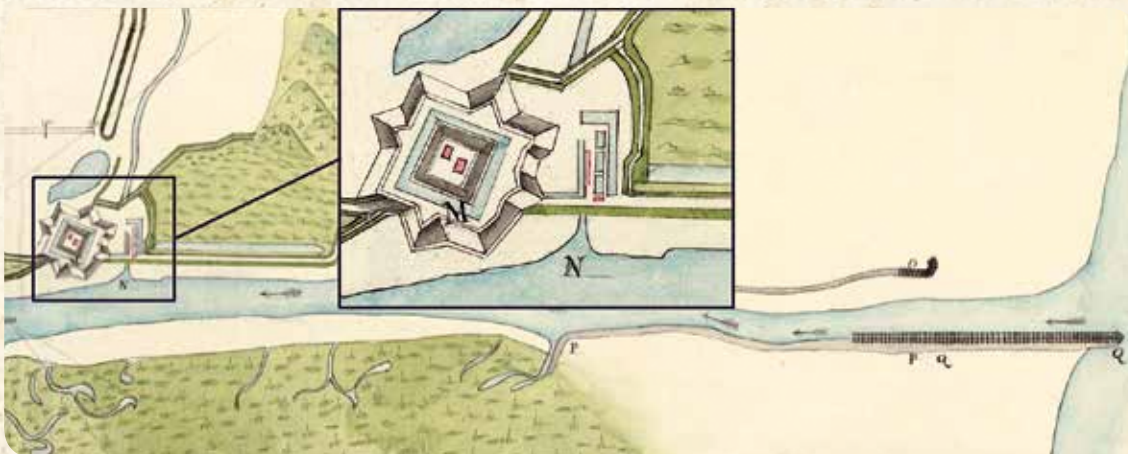


Fig. 1. Naast de oesterparken in Oostende, opende in de loop van de jaren 1780 ook in Nieuwpoort een kwekerij deuren. Het park (N) was gelegen op een deel schorreland bij de havengeul van Nieuwpoort, naast het fort de Viervoet (M) (Bron oorspronkelijke kaart: Gallica-collectie, Bibliothèque nationale de France).

De jaren onder Frans en Nederlands gezag (ca. 1794-1830) bleken echter een moeilijke periode voor de binnenlandse oesterkweek, en pas na de Belgische onafhankelijkheid in 1830 kreeg de nijverheid echt kans om te groeien. De aanleg van een uitgebreid spoorwegnetwerk in de jonge natie was cruciaal voor de bloei van de Vlaamse oesterkweek: niet alleen zorgde dit voor een snellere aanvoer van verse vis en oesters naar het binnen- en buitenland, maar het ontsloot de kustregio ook voor bezoekers. Deze nieuwe afzetmogelijkheden van de 'Ostendaise' zorgden voor een snelle toename van het aantal kwekerijen in de badstad. Een eerste gestage stijging was merkbaar na de constructie van het treintraject Brussel-Oostende in 1838, maar het was uiteindelijk de opening van de verbinding tussen Oostende en Torhout in 1868 die de werkelijke doorbraak van de Vlaamse oesterindustrie mogelijk maakte. Reizigers uit het zuiden van West-Vlaanderen, maar ook uit Noord-Frankrijk en Parijs konden nu in enkele uren Oostende bereiken. Het elitaire kusttoerisme in België begon zo aan zijn gouden jaren, en hand in hand hiermee beleefde ook de Vlaamse oesterindustrie haar glorieperiode. Tijdens deze zogenaamde 'belle époque' (ca. 1860-1914) waren in Oostende alleen al zo'n twintigtal oesterfirma's actief. Deze evolueerden van puur industriële ondernemingen naar populaire toeristische attracties, waar de gasten na een rondleiding plaats konden nemen in het bijhorende restaurant om het zilte lekkers te proeven. Algauw werden jaarlijks bovendien miljoenen 'Ostendaises' – een term die vanaf de jaren 1860 trouwens ook de weekdieren uit kwekerijen in Nieuwpoort en Blankenberge omvatte – met exprestreinen naar onder andere Frankrijk, Rusland, de Balkanstaten en de Duitse en Oostenrijkse gebieden geëxporteerd (Halewyck *et al.*, 1978; Pirlet *et al.*, 2015).



Fig. 2. Het Oostendse oesterpark van 'Royon-Hertoghe & Cie' was één van de etablissementen aan de Belgische kust die de kweekactiviteiten combineerde met het uitbaten van een bijhorende eetgelegenheid, in dit geval het hotel-restaurant 'Pavillon du Rhin' (het witte gebouw op de achtergrond) (Bron: Archief Raoul Halewyck).

De Eerste Wereldoorlog maakte uiteindelijk zeer abrupt een einde aan het succesverhaal van de Belgische oesters. De kwekerijen aan de kust werden tijdens dit mondiale conflict immers grotendeels van de kaart geveegd, terwijl de bedrijven die gespaard gebleven waren van complete vernieling te maken kregen met een volledig ontwrichte internationale handel. Later veroorzaakte de Tweede Wereldoorlog eveneens ernstige materiële schade aan de overgebleven Belgische oesterparken, terwijl zich vanaf de jaren 1920 ook steeds meer 'natuurlijke' tegenslagen voordeden. Het slinken van de natuurlijke voorraden van de *Ostrea edulis*, het opduiken van oesterparasieten, de toenemende vervuiling van het zeewater, enz.: al deze en andere factoren droegen in de loop van de 20^{ste} eeuw bij tot de uiteindelijke ondergang van de eens zo bloeiende Belgische oesterindustrie (Halewyck *et al.*, 1978; Pirlet *et al.*, 2015).

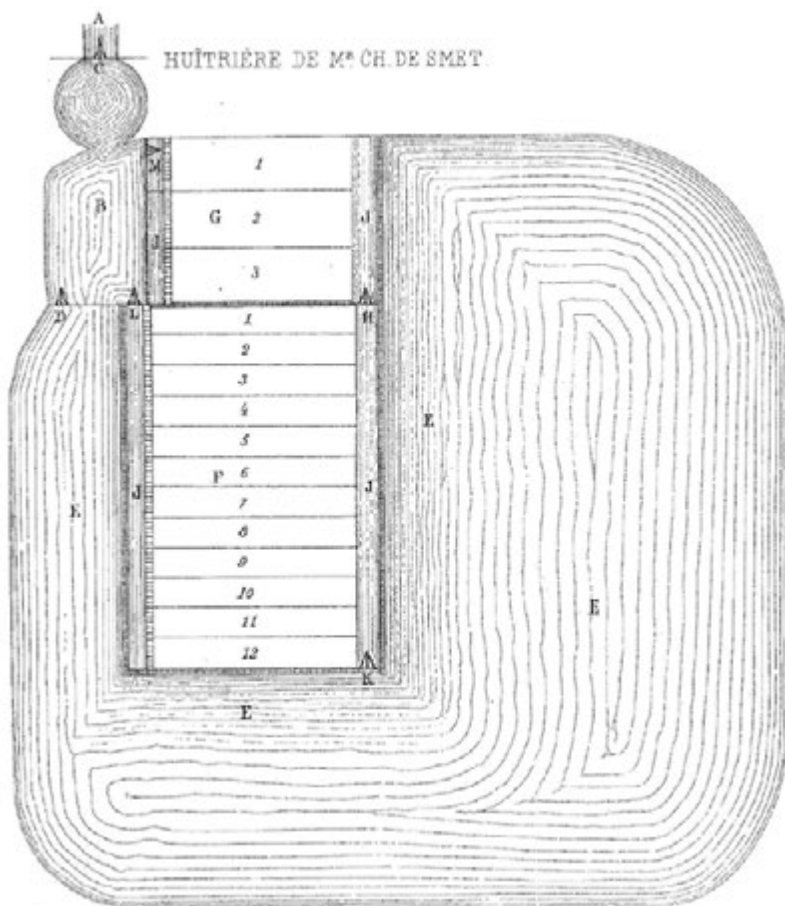
DE BELGISCHE OESTERKWEK TUSSEN 1765 EN 1914

Het vetmesten van Engelse oesters

Hoewel in de voorgaande passage volop gesproken werd over de 'kweek' van de 'Belgische' oesters, moeten deze twee zaken eigenlijk genuanceerd worden. Vanaf de prille beginjaren van de industrie in 1765 tot en met de gloriejaren tijdens de belle époque, bestond de Vlaamse oesteractiviteit immers slechts uit het 'vetten' van jonge platte Engelse oesters (*Ostrea edulis*) – afkomstig uit natuurlijke oesterbedden nabij steden als Whitstable, Burnham en Colchester – in de uiterst geschikte brakke wateren van onze kust. De dieren werden dus geboren aan de overkant van het Kanaal, maar bereikten pas hun volle potentieel na een zuiverend verblijf in ons Vlaanderenland. Eenmaal hier aangekomen werden ze namelijk in een dunne laag op de bodem van een waterbassin 'geparkeerd', waar ze beschermd lagen tegen hun natuurlijke vijanden. Door middel van een sluisstelsel werden de weekdieren vervolgens op regelmatige basis voorzien van vers voedselrijk water. Reeds na enkele maanden toonden zich de heilzame effecten van deze methode: uit het water kwamen vlezige, blanke en sappige oesters tevoorschijn, dé kenmerken van de befaamde 'Ostendaises'. Deze werkwijze voor het vetmesten lijkt vrij simpel, maar bleek in werkelijkheid een behoorlijk intensieve activiteit. Dit kunnen we alleszins opmaken uit de getuigenis van de Belgische oesterkweker Charles Desmet tijdens de 'Exposition Internationale de Pêche de Boulogne-sur-mer' in 1866. Desmet stond tussen 1862 en 1887 aan het hoofd van het oesterpark 'Grand Aquarium', gelegen bij de toenmalige 'Bassin de Chasse' aan de Oostendse achterhaven. Als we de 19^{de}-eeuwse bronnen mogen geloven, dan was dit etablissement een voorbeeld voor heel oesterkwekend Europa. Geïnteresseerden kwamen van heinde en ver om het park te bezoeken, en in 1867 won Desmet zelfs een bronzen medaille op de 'Exposition Internationale des Produits de Pêche' in Den Haag. In hetzelfde jaar mocht hij trouwens ook de toenmalige Belgische koning Leopold II ontvangen in zijn kwekerij, die achteraf in een brief liet weten in de wolken te zijn over de kwaliteit van de producten van het 'Grand Aquarium'. Het aanhouden van deze hoge standaard bracht volgens Desmet echter het nodige werk met zich mee, aangezien oesters bijzonder tere diertjes waren die om constante zorg vroegen (De Brouwer, 1868; Pirlet *et al.*, 2015).

Het 'Grand Aquarium' van Charles Desmet

Het complex van het 'Grand Aquarium' (zie figuur 3) bestond uit een groot waterreservoir (E) dat rondom 2 rechthoekige oesterputten (F en G) heen liep. Deze putten waren opgetrokken uit baksteen en werden met houten tussenschoten verder opgedeeld in aparte compartimenten. Het grootste park bestond zo uit 12 en het kleinste uit 3 evenwijdige vakken. Bij vloed werden de sluizen die toegang gaven tot het reservoir (C en D) opgezet en kon het verse zeewater via een ondergrondse tunnel (A), die in verbinding stond met de Oostendse achterhaven, vrij binnenstromen. Eenmaal het water in het aquarium op hetzelfde niveau stond als in de haven, werd sluis D afgesloten en liet men het verse zeewater enkele uren stil staan. De aanwezige zandpartikels en andere onzuiverheden kregen zo de kans om naar de bodem van het reservoir te zakken. Wanneer na verloop van tijd de binnenste aanvoersluizen (K en H) opgezet werden, kwam zo enkel zuiver, voedselrijk water in de effectieve oesterparken terecht. Nadat het zoute water zijn taak vervuld had en aan verversing toe was, werden ten slotte de afvoersluizen (L en M) opgezet. Via het kleine opvangcompartimentje (B) en de ondergrondse tunnel (A) vloeyde het gebruikte water uiteindelijk terug naar zee.



Het park kon zo'n 21.000 à 22.000 hectoliter water bevatten, en bestond uit de volgende onderdelen:

- A** Ondergrondse verbinding tussen de achterhaven en het park
- B** Opvangcompartiment
- C en D** Aanvoersluizen tussen achterhaven en reservoir (E)
- E** Waterreservoir
- F** Groot oesterpark
- G** Klein oesterpark
- H** Aanvoersluis klein oesterpark
- J** Watergangen voor de aanvoer van water vanuit E (rechts) en de afvoer van water vanuit parken F en G (links)
- K** Aanvoersluis groot oesterpark
- L** Afvoersluis groot oesterpark
- M** Afvoersluis klein oesterpark

Fig. 3. Plattegrond van de oesterkwekerij 'Grand Aquarium' van Charles Desmet (Bron: De Brouwer (1868), L'exposition internationale de pêche de Boulogne-sur-Mer).

De oesters zelf werden met schepen vanuit Engeland rechtstreeks aangevoerd naar de Oostendse achterhaven, een reis die zo'n 48 uur in beslag nam. Het was bij aankomst dan ook de kwestie om de oesters zo snel mogelijk over te scheppen in grote manden, naar het 'Grand Aquarium' te dragen en te deponeren in de met vers zeewater gevulde oesterputten. Een belangrijke regel hierbij was dat de weekdieren vooral niet te dicht op elkaar mochten gelegd worden. Opeengestapelde oesters hadden volgens Charles Desmet immers de neiging om elkaar onderling met hun kleppen te 'knijpen', wat een hoge mortaliteit tot gevolg kon hebben. Eenmaal de jonge Engelse oesters veilig geparkeerd waren in de putten, kwam het er vervolgens op aan om de diertjes te omringen met de best mogelijke zorgen om hen zo op te voeden tot echte 'Ostendaises'. In praktijk betekende dit dat ze op regelmatige basis voorzien moesten worden van vers zeewater vol nutriënten, maar ook dat ze geregeld onderworpen werden aan een grondig schoonmaakproces. Het was immers essentieel dat de vetgemeste, blanke 'Ostendaises' verpakt zaten in propere, aantrekkelijk uitziende schelpen. Om het kuisen van de oesterputten te vereenvoudigen, werd ervoor gezorgd dat telkens één compartiment van elk park leeg bleef staan. Wanneer het tijd werd om het vuile water af te voeren richting achterhaven, haalden Desmet en zijn werknemers de schuurborstels tevoorschijn en werd dit lege compartiment als eerste onder handen genomen. Vervolgens werden de oesters uit het naburige vak met behulp van uit koperdraad gevlochten schoppen over de houten tussenschotten heen naar het net opgekuiste deel van de put verplaatst. Hetzelfde gebeurde vervolgens bij alle andere compartimenten, terwijl ondertussen een zachte waterstroom (veroorzaakt door het lichtjes openzetten van zowel aanvoersluizen K en H en afvoersluizen L en M) nog extra vuiligheid wegspoelde van tussen de oesters.



Fig. 4. In de Nieuwpoortse oesterkwekerij van 'Deswarte' worden oesters, met behulp van uit koperdraad gevlochten schoppen, opgescheept vanop de houten tussenschotten (Bron: Stadsarchief Nieuwpoort – Walter Lelièvre).

In normale omstandigheden moest deze hele opkuisoperatie een- tot tweemaal per week uitgevoerd worden om in enkele maanden tijd zuivere en blanke Oostendse oesters te bekomen. Tijdens de zomermaanden werd dit echter een dagelijkse bezigheid. Op warme dagen vroegen de weekdieren immers om een uitzonderlijke behandeling, onder andere omdat het zuurstofgehalte in het water toen veel lager lag. Op extreem hete dagen was het bovendien noodzakelijk om de diertjes 's nachts twee tot drie uur bloot te laten liggen, zodat ze zich konden verfrissen door het contact met de frisse lucht. Oesters waren daarnaast ook zeer gevoelig aan vorst, dus ook in winterperiodes brachten ze speciale zorgen – en dus extra verversingssessies – met zich mee. Ten slotte was ook sneeuw een vijand van de oesterkwekers: de smeltende witte vlokken zorgden immers voor een sterke afname van het zoutgehalte in het stilstaande zeewater in de putten, wat de kweek niet ten goede kwam (De Brouwer, 1868).

DE BELGISCHE OESTERKWEK NA DE EERSTE WERELDOORLOG

Integrale oesterkweek tijdens de jaren 1930

De methode van het vetmesten van oesters, zoals onder andere Charles Desmet toepaste, werd zo'n 150 jaar lang in stand gehouden. Zoals eerder vermeld zorgde een veelheid aan factoren er echter voor dat deze traditie na afloop van de Eerste Wereldoorlog uiteindelijk snel teloor ging. Een belangrijk element bij deze ondergang was het opduiken van een epidemie in de Engelse kwekerijen, met een massale sterfte van de oesterpopulatie tot gevolg. Het wegvallen van de belangrijkste bevoorradingspost voor platte oesters legde duidelijk de achilleshiel van de Belgische oesterteelt bloot: de afhankelijkheid van buitenlandse import. In 1933 besliste de Bestendige Commissie voor Zeevis en Oestercultuur dan ook om enkele experimenten te ondernemen om vast te stellen of een integrale oesterkweek mogelijk zou zijn aan onze kust. Dit betekende dat de telers hun arbeid niet langer zouden beperken tot het pure vetmesten van ingevoerde dieren, maar dat die oesters zich ook hier zouden voortplanten en uiteindelijk hun volledige levenscyclus in Belgische wateren zouden doorbrengen. In de Nieuwpoortse Vlotkom en de Oostendse Spuikom gingen in de loop van de jaren 1930 verschillende kwekers aan de slag met deze integrale oesterteelt. Hiervoor werden net zoals vroeger platte oesters, ditmaal afkomstig uit Frankrijk en Zeeland, uitgezet op de bodem van de beide kommen. Daarnaast werden echter ook grote hoeveelheden 'verzamelaars' verspreid in het water. Deze verzamelaars bestonden uit pakketten van samengebonden dakpannen en waren bedoeld om het oesterbroed op te vangen dat tijdens de zomermaanden – de voorplantingsperiode van oesters – rondzweefde in het water. Deze larfjes zakten na enkele weken immers naar de bodem en gingen vervolgens op zoek naar een geschikt hard substraat om zich aan vast te hechten. Dakpannen bleken hiervoor de ideale ondergrond. Door deze bovendien op voorhand onder te dompelen in een kalkbad, konden de jonge oesters na verloop van tijd makkelijk losgemaakt worden van de pannen en verder worden grootgebracht op speciale kaders op de bodem van de bassins. De eerste gunstige resultaten van deze kweekmethode werden helaas al snel gevolgd door verschillende jaren van mislukkingen, waardoor steeds meer kwekers afhaakten.

In de Oostendse Spuikom zette Raoul Halewyck, telg uit een familie die reeds sinds 1856 actief was in de oesterindustrie, vanaf 1938 als enige de proefnemingen verder. Aan het einde van het decennium leek het eindelijk de goede kant op te gaan met de testen, maar het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog maakte brutaal komaf met de oesterkweek in de Spuikom. In januari 1941 lieten de Duitse bezetters dit bassin immers leeglopen om het vervolgens af te dammen en om te vormen tot een basis voor watervliegtuigen. Dit droogleggen, in combinatie met een strenge vorst, zorgde ervoor dat de vruchten van jarenlange inspanningen en investeringen van 'Halewyck & Cie' in sneltempo verloren gingen. In totaal werden zo ongeveer 1,8 miljoen oesters vernietigd (Pirlet *et al.*, 2015).



Fig. 5. Een werknemer van de firma 'Halewyck & Cie' controleert de 'verzamelaars' die het oesterbroed moesten opvangen (Bron: Archief Raoul Halewyck).

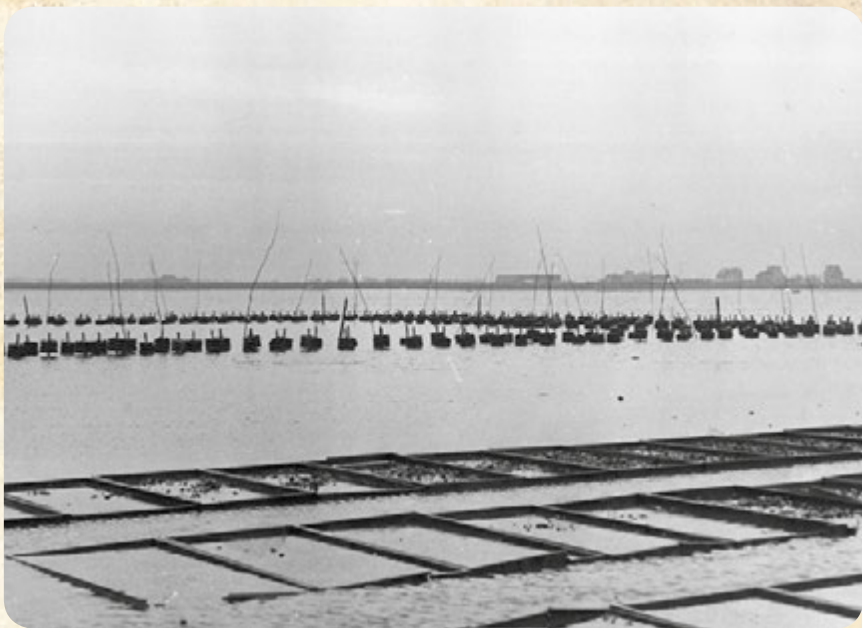


Fig. 6. De Oostendse Spuikom circa 1937-1938, met de verzamelaars op de achtergrond en de speciale kaders op de voorgrond (Bron: Archief Raoul Halewyck).

De kweek op stokken na WO II

Na afloop van WO II openden langs heel de Belgische kust nog slechts zo'n viertal oesterfirma's opnieuw hun deuren. Van echte kwekerijen kunnen we dan veelal niet meer spreken, want vaak beperkten zij hun arbeid nog slechts tot het tijdelijk verwateren van ingevoerde oesters en kreeften. 'Halewyck & Cie' was evenwel vastbesloten om de integrale oestercultuur in de Spuikom een tweede kans te geven. De door de Duitsers aangelegde afsluitdijk en de kapotte sluizen verhinderden dit echter en pas in 1956 werden de nodige herstellingen uiteindelijk uitgevoerd. Door het jarenlange onbruik van het waterbekken was de bedding wel sterk verzand en toegeslibd, waardoor de kweek van oesters op de bodem niet langer mogelijk bleek. Het was Eugène Leloup, de voorzitter van het Zeewetenschappelijk Instituut in Oostende, die uiteindelijk met het idee van de teelt op stokken op de proppen kwam.

Hierbij werden twee- en driejarige oesters met cement vastgezet op houten stokken, die hangend aan een stelling ondergedompeld werden in de Spuikom. De voortdurende beweging van de stokken in het water verzekerde de oesters van een rijke voeding, terwijl ze zich ook vrij van slijk konden ontwikkelen. Eenmaal volgroeid konden de stokken binnengehaald en geoogst worden. Vervolgens werden de oesters nog afgespoeld met behulp van een krachtige waterstraal, manueel gesorteerd en nog een laatste keer geschrobd met een harde borstel vooraleer ze uiteindelijk in de handel kwamen. 'Halewyck & Cie' stelde zo'n 15 à 20 mensen te werk om dit hele kweekproces te doorlopen.



Fig. 7. De platte oesters worden met behulp van cement vastgemaakt op houten stokken (links), en vervolgens aan een stelling in de Spuikom gehangen (rechts) (Bron: Archief Raoul Halewyck).

De resultaten van het eerste nieuwe oesterseizoen in 1956 waren hoopgevend. Hoewel de groei van oesters niet spectaculair was, bleek de kwaliteit dat wel. De oesters hadden de sappige, fijne en delicate smaak waarvoor de 'Ostendaises' vroeger vermaard waren. In de jaren erna werd 'Halewyck & Cie' echter volop geconfronteerd met factoren die een ongunstige invloed hadden op de oesterkweek. Vooral de slechte bodemgesteldheid van de Spuikom en de aanwezigheid van verschillende parasieten in het water van het bassin vormden een bedreiging voor de kweek van de kwetsbare platte oesters. Experimenten met vreemd oesterbroed van meer ziekteresistente Japanse, Australische en Amerikaanse varianten liepen weliswaar eveneens op een misser af. Ten slotte werkte ook het weer niet altijd mee. Tijdens de strenge winter van 1963 ging de oesteroogst bijvoorbeeld grotendeels verloren door het dichtvriezen van de Spuikom. De schade die dat jaar opgelopen werd, betekende een serieuze aderlating voor de firma. Uiteindelijk werden de oesterkweekproeven in de Spuikom in 1973 stopgezet. Dat jaar bracht de onderneming nog 268.555 oesters op de markt, maar door de slechte waterkwaliteit was wel ongeveer 30 % van het totale aantal uitgezette dieren verloren gegaan. Na meer dan 200 jaar kwam zo een einde aan de kweek van de platte oester in België. Vanaf het einde van de 20^{ste} eeuw zouden nieuwe initiatieven zich weliswaar beginnen toeleggen op het kweken van bolle, 'creuse'-oestervarianten aan de Vlaamse kust, maar voor de platte weekdieren lijkt een remonte er niet meer in te zitten (Pirlet *et al.*, 2015).

REFERENTIES

De Brouwer, E. (1868). L'exposition internationale de pêche de Boulogne-sur-Mer. Imprimerie de Daveluy: Ostende. 282 pp, 107-115.

Desmedt, H. (1951). De oesterbanken van Oostende: een voorbeeld van economische interventie-politiek in de XVIIIe eeuw. *Rev. Belge Philol. Hist.* 29(2-3): 496-512.

Halewyck, R.; Hostyn, N. (1978). Oostends oesterboek: historiek van de Oostendse oesterteelt vanaf de 18^e eeuw tot op heden. Oostendse Heem- en Geschiedkundige Kring "De Plate": Oostende. 68, 34 pl. pp.

Parmentier, J. (2015). De oesterinvoer en -handel in de Zuidelijke Nederlanden tijdens de 18^{de} eeuw, *in*: Steevens, I. *et al.* (Ed.) (2015). *Oesterpassie*. pp. 42-49.

Pirlet, R.; Haspeslagh, J.; Lescrauwaet, A.-K.; Seys, J.; Mees, J. (2015). Historiek van de Belgische oesterkweek. De op- en ondergang van de legendarische 'Ostendaise', *in*: Steevens, I. *et al.* (Ed.) (2015). *Oesterpassie*. pp. 50-65.

Wiki-pagina over de 'Historiek van de Belgische oesterkweek' (www.vliz.be/wiki/Historiek_van_de_Belgische_oesterkweek).